Alcaldía Municipal de Yopal

MINUTA PATRÓN

ENTIDAD TERRIRORIAL	ALCALDÍA MUNICIPAL DE YOPAL
MUNICIPIO	YOPAL
MODALIDAD DE ATENCIÓN	HOGAR DE PROTECCIÓN - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
TIEMPO DE COMPLEMENTO	**DESAYUNO**
POBLACIÓN ATENDIDA	ADULTOS MAYORES DE 60 AÑOS

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA	TAMAÑO DE PORCIÓN		
			PESO BRUTO (G/ML)	PESO NETO (G/ML)	P. SERVIDA (G/ML)
BEBIDA DE LECHE	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los dias	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100ml (si se utiliza leche liquida)		200 ml (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cerales, frutas, avena, café		5 g - 94 g	5 g - 50 g	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo III. Leche y Productos Lácteos Grupo IV. Carnes, Huevos, Leguminosas secas, Frutos Secos y Semillas	Todos los dias	50 g - 85 g	50 g - 85 g	50 g - 75 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos	Todos los dias	28 g - 80 g	28 g - 80 g	55 - 135 g
FRUTAS	Grupo II. Frutas y Verduras	Todos los dias	Dependiendo de la fruta	120 g	120 g
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los dias	10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los dias	35 cm3 (Semanal)		
AGUA	Agua para elaborar bebida láctea	Todos los dias			
	Agua para el consumo	2 por semana			
	Hielo para sorbete	2 por semana			
OTROS	Condimentos	Todos los dias			
	Misceláneos	Todos los dias			

Bebidas con leche: La porción de leche incluida en la minuta patrón se utiliza diariamente en diversas preparaciones, tales como coladas de avena, maicena, plátano, siete cereales, chocolate, café con leche, sorbetes, entre otras, con el fin de brindar variedad en el menú semanal.
Alimento proteico: La frecuencia del consumo de alimentos proteicos es de tres veces por semana. Dentro de las carnes rojas se incluyen carne de res y cerdo, mientras que en las carnes blancas se contemplan pollo y pescado. En el caso del pescado, su inclusión dependerá de los hábitos alimentarios de la región y deberá ofrecerse exclusivamente en filete, evitando huesos y espinas. Si se adquiere pechuga de pollo con piel y hueso, el peso bruto debe calcularse sumando un 25 % adicional para garantizar la porción servida. Cabe señalar que la pechuga congelada no se considera en el cálculo inicial, por lo que, en caso de utilizarse, se deberá tener en cuenta la pérdida de peso generada durante el proceso de descongelación. En todos los casos, se debe asegurar el gramaje establecido y el cumplimiento de las condiciones de calidad requeridas.
Cereal acompañante: Este grupo incluye alimentos como arepas, deditos, productos de panadería, envueltos o tungos, entre otros.
Frutas: Deben ofrecerse diariamente, ya sea enteras o porcionadas. No se permite la entrega de naranja ni banano más de tres veces por semana.
Raíces, tubérculos y plátanos: Pueden servirse entre dos y tres veces por semana. La papa se utiliza como ingrediente en los caldos y complementa el gramaje de tostadas o arepuelas.
Sazonadores y misceláneos: Deben emplearse hierbas, especias y condimentos naturales en las preparaciones, ya que contribuyen a resaltar el sabor de los alimentos. Es fundamental considerarlos en la planificación de los menús y en la compra de insumos.

MINUTA PATRÓN ELABORADA POR KLEYMAN STEVEN BAUTISTA TIBADUIZA - NUTRICIONISTA DIETISTA CON TARJETA PROFESIONAL No. 3006-COLUD

FIRMA

Esta minuta patrón es elaborada únicamente para el proceso, vigencia 2026 del Programa Hogar de Protección en el Municipio de Yopal, Casanare.

Alcaldía Municipal de Yopal

MINUTA PATRÓN

ENTIDAD TERRIRORIAL	ALCALDÍA MUNICIPAL DE YOPAL
MUNICIPIO	YOPAL
MODALIDAD DE ATENCIÓN	HOGAR DE PROTECCIÓN - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
TIEMPO DE COMPLEMENTO	**REFRIGERIO DE LA MAÑANA**
POBLACIÓN ATENDIDA	ADULTOS MAYORES DE 60 AÑOS

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA	TAMAÑO DE PORCIÓN		
			PESO BRUTO (G/ML)	PESO NETO (G/ML)	P. SERVIDA (G/ML)
LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	4 por semana (bebida con leche) 2 por semana (Yogurt o kumis) 1 por semana (Queso)	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100ml (si se utiliza leche liquida) Queso 50g. Yogurt o kumis 200 ml		
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cerales, frutas, avena, café				
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales Raíces Tubérculos y Plátanos	Todos los dias	35 g - 50 g	35 g - 50 g	35 g - 50 g
FRUTAS	Grupo II. Frutas y Verduras	6 por semana (En porción) 1 por semana (en jugo)	Dependiendo de la fruta	50 g a 100 g	50 g a 100 g
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los dias	10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los dias	35 cm3 (semana)		
AGUA	Agua para elaborar jugos	1 por semana			
	Agua para elaborar sorbetes	4 por semana			
	Agua para el consumo	2 por semana			
	Hielo para sorbete	5 por semana			
OTROS	Condimentos	Todos los dias			
	Misceláneos	Todos los dias			

Leche y derivados lácteos: La porción de leche incluida en la minuta patrón se utiliza diariamente en diversas preparaciones, tales como coladas de avena, maicena, plátano, siete cereales, chocolate, café con leche, sorbetes, entre otras, con el fin de ofrecer variedad en el menú semanal. La cuajada solo podrá utilizarse como ingrediente en las preparaciones y no se permite su entrega como queso fresco, incluyendo mozzarella, doble crema y campesino.
Cereal acompañante: Se incluyen alimentos como arepas, deditos, productos de panadería, envueltos o tungos, entre otros.
Fruta: Debe ofrecerse diariamente, ya sea entera o porcionada. No se permite la entrega de naranja ni banano más de tres veces por semana. En el caso de la granadilla, su porción se medirá por unidad y no por gramaje.
Agua: Para la elaboración de jugos, se destinará agua 1 vez por semana, mientras que para la preparación de sorbetes se utilizará en 4 ocasiones semanales. Además, se asegurará el acceso al agua potable para el consumo directo dos veces por semana, garantizando la hidratación de los beneficiarios. Asimismo, para mantener la calidad y temperatura adecuada de los jugos y sorbetes, se contará con hielo 5 veces por semana.
Condimentos y misceláneos: Se deben utilizar hierbas, especias y condimentos naturales en las preparaciones, ya que resaltan el sabor de los alimentos. Es fundamental considerarlos en la planificación de los menús y en la compra de insumos.

MINUTA PATRÓN ELABORADA POR KLEYMAN STEVEN BAUTISTA TIBADUIZA - NUTRICIONISTA DIETISTA CON TARJETA PROFESIONAL No. 3006-COLUD

FIRMA



Esta minuta patrón es elaborada únicamente para el proceso, vigencia 2026 del Programa Hogar de Protección en el Municipio de Yopal, Casanare.

Alcaldía Municipal de Yopal

MINUTA PATRÓN

ENTIDAD TERRIRORIAL	ALCALDÍA MUNICIPAL DE YOPAL
MUNICIPIO	YOPAL
MODALIDAD DE ATENCIÓN	HOGAR DE PROTECCIÓN - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
TIEMPO DE COMPLEMENTO	**ALMUERZO**
POBLACIÓN ATENDIDA	ADULTOS MAYORES DE 60 AÑOS

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA	TAMAÑO DE PORCIÓN		
			PESO BRUTO (G/ML)	PESO NETO (G/ML)	P. SERVIDA (G/ML)
SOPA O CREMA	Grupo I. Cereales, Raíces Tubérculos y Plátanos Grupo II. Frutas y Verduras	Todos los dias	5 g - 53 g	5 g - 45 g	250 ml
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, Huevos, Leguminosas, Frutos Secos y Semillas	3 por semana (carne roja) 3 por semana (carne blanca) 1 por semana (huevo)	63 g - 128 g	55 g - 110 g	55 g - 80 g
	Grupo IV. Carnes, Huevos, Leguminosas, Frutos Secos y Semillas	2 semana (leguminosas)	15 g	15 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, Raíces Tubérculos y Plátanos	6 semana (arroz) 1 semana (pasta)	45 g	45 g	101 g - 102 g
RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, Raíces Tubérculos y Plátanos	Todos los dias	70 g - 163 g	70 g - 90 g	70 g - 90 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Frutas y Verduras	Todos los dias	Dependiendo de la verdura	70 g - 100 g	70 g
BEBIDA DE FRUTAS	Grupo II. Frutas y Verduras	Todos los dias	Dependiendo de la fruta	60 g	200 ml
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	2 por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 80ml (si se utiliza leche liquida) Queso 30g.		
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los dias	10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los dias	70 cm3 (semanal)		
AGUA	Agua para elaborar jugos	Todos los dias			
	Agua para el consumo				
	Hielo para bebida				
OTROS	Condimentos	Todos los dias			
	Misceláneos				

Alimento proteico: Dentro de las carnes rojas se incluyen carne de res y carne de cerdo. En cuanto a las carnes blancas, se incluyen pollo y pescado, los cuales deben ofrecerse únicamente en filete, evitando huesos y espinas. Si se adquiere pechuga de pollo con piel y hueso, el peso bruto deberá calcularse sumando un 25 % adicional para garantizar la porción servida. Es importante aclarar que la pechuga congelada no se considera en el cálculo inicial, por lo que, si se compra en este estado, se deberá calcular la pérdida de peso tras la descongelación, asegurando siempre el gramaje establecido y el cumplimiento de las condiciones de calidad requeridas.

Leguminosas: Las preparaciones a base de leguminosas deberán incluir huevo como acompañamiento una vez por semana y carne en otra ocasión. La oferta de leguminosas no excluye la inclusión de carnes en el menú.

Verduras: Se han determinado rangos de pesos brutos para las verduras más utilizadas. No se incluyen derivados de quinua, ya que su consumo no es un hábito común en la región.

Frutas: En caso de que, por hábitos alimentarios de la región, la fruta no se ofrezca en jugo (máximo dos veces por semana), se deberá proporcionar una porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido. En todo caso, el componente de bebida debe ofrecerse durante el almuerzo, exceptuando el agua sola. Se permite la inclusión de limonada, con una frecuencia máxima de una vez por semana. Para garantizar el gramaje adecuado en el cálculo del peso neto, se deberá aplicar un incremento del 30 % sobre la parte no comestible de las frutas.

Lácteos: Los productos lácteos pueden ofrecerse para consumo directo o como adición en preparaciones que permitan la verificación del gramaje. Sin embargo, en el caso de salsas que contengan ingredientes lácteos, estas no se contabilizarán como el 100 % del aporte de este componente. En estos casos, el operador deberá indicar el gramaje exacto utilizado para la preparación de la salsa. Cuando se ofrezca leche para consumo directo, se requiere una cantidad de 13 g de leche en polvo para obtener una porción servida de 200 cm^3, utilizando una proporción de mitad agua y mitad leche.

MINUTA PATRÓN ELABORADA POR KLEYMAN STEVEN BAUTISTA TIBADUIZA - NUTRICIONISTA DIETISTA CON TARJETA PROFESIONAL No. 3006-COLUD

FIRMA

Alcaldía Municipal de Yopal

MINUTA PATRÓN

ENTIDAD TERRIRORIAL	ALCALDÍA MUNICIPAL DE YOPAL
MUNICIPIO	YOPAL
MODALIDAD DE ATENCIÓN	HOGAR DE PROTECCIÓN - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
TIEMPO DE COMPLEMENTO	**REFRIGERIO DE LA TARDE**
POBLACIÓN ATENDIDA	ADULTOS MAYORES DE 60 AÑOS

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA	TAMAÑO DE PORCIÓN		
			PESO BRUTO (G/ML)	PESO NETO (G/ML)	P. SERVIDA (G/ML)
LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	4 por semana (bebida con leche) 2 por semana (Yogurt o kumis) 1 por semana (Queso)	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100ml (si se utiliza leche liquida) Queso 50g. Yogurt o kumis 200 ml		
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cerales, frutas, avena, café				
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales Raíces Tubérculos y Plátanos	Todos los dias	35 g - 50 g	35 g - 50 g	35 g - 50 g
FRUTAS	Grupo II. Frutas y Verduras	6 por semana (En porción) 1 por semana (en jugo)	Dependiendo de la fruta	50 g a 100 g	50 g a 100 g
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los dias	10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los dias	35 cm3 (semana)		
AGUA	Agua para elaborar jugos	1 por semana			
	Agua para elaborar sorbetes	4 por semana			
	Agua para el consumo	2 por semana			
	Hielo para sorbete	5 por semana			
OTROS	Condimentos	Todos los dias			
	Misceláneos	Todos los dias			

Leche y derivados lácteos: La porción de leche incluida en la minuta patrón se utiliza diariamente en diversas preparaciones, tales como coladas de avena, maicena, plátano, siete cereales, chocolate, café con leche, sorbetes, entre otras, con el fin de ofrecer variedad en el menú semanal. La cuajada solo podrá utilizarse como ingrediente en las preparaciones y no se permite su entrega como queso fresco, incluyendo mozzarella, doble crema y campesino.
Cereal acompañante: Se incluyen alimentos como arepas, deditos, productos de panadería, envueltos o tungos, entre otros.
Fruta: Debe ofrecerse diariamente, ya sea entera o porcionada. No se permite la entrega de naranja ni banano más de tres veces por semana. En el caso de la granadilla, su porción se medirá por unidad y no por gramaje.
Agua: Para la elaboración de jugos, se destinará agua 1 vez por semana, mientras que para la preparación de sorbetes se utilizará en 4 ocasiones semanales. Además, se asegurará el acceso al agua potable para el consumo directo dos veces por semana, garantizando la hidratación de los beneficiarios. Asimismo, para mantener la calidad y temperatura adecuada de los jugos y sorbetes, se contará con hielo 5 veces por semana.
Condimentos y misceláneos: Se deben utilizar hierbas, especias y condimentos naturales en las preparaciones, ya que resaltan el sabor de los alimentos. Es fundamental considerarlos en la planificación de los menús y en la compra de insumos.

MINUTA PATRÓN ELABORADA POR KLEYMAN STEVEN BAUTISTA TIBADUIZA - NUTRICIONISTA DIETISTA CON TARJETA PROFESIONAL No. 3006-COLUD

FIRMA

Esta minuta patrón es elaborada únicamente para el proceso, vigencia 2026 del Programa Hogar de Protección en el Municipio de Yopal, Casanare.

Alcaldía Municipal de Yopal

MINUTA PATRÓN

ENTIDAD TERRIRORIAL	ALCALDÍA MUNICIPAL DE YOPAL
MUNICIPIO	YOPAL
MODALIDAD DE ATENCIÓN	HOGAR DE PROTECCIÓN - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
TIEMPO DE COMPLEMENTO	CENA
POBLACIÓN ATENDIDA	ADULTOS MAYORES DE 60 AÑOS

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA	TAMAÑO DE PORCIÓN		
			PESO BRUTO (G/ML)	PESO NETO (G/ML)	P. SERVIDA (G/ML)
SOPA O CREMA	Grupo I. Cereales, Raíces Tubérculos y Plátanos Grupo II. Frutas y Verduras	Todos los dias	5 g - 53 g	5 g - 45 g	250 ml
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, Huevos, Leguminosas, Frutos Secos y Semillas	3 por semana (carne roja) 3 por semana (carne blanca) 1 por semana (huevo)	63 g - 85 g	55 g - 85 g	55 g - 65 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, Raíces Tubérculos y Plátanos	2 semana (arroz) 1 semana (pasta)	45 g	45 g	101 g - 102 g
RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, Raíces Tubérculos y Plátanos	Todos los dias	70 g - 163 g	70 g - 90 g	70 g - 90 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Frutas y Verduras	Todos los dias	Dependiendo de la verdura	70 g - 100 g	70 g
BEBIDA DE FRUTAS	Grupo II. Frutas y Verduras	Todos los dias	Dependiendo de la fruta	60 g	200 ml
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los dias	10 g		
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los dias	35 cm3 (semanal)		
AGUA	Agua para elaborar jugos	Todos los dias			
	Agua para el consumo				
	Hielo para bebida				
OTROS	Condimentos	Todos los dias			
	Misceláneos				

Alimento proteico: Dentro de las carnes rojas se incluyen carne de res y carne de cerdo. En cuanto a las carnes blancas, se incluyen pollo y pescado, los cuales deben ofrecerse únicamente en filete, evitando huesos y espinas. Si se adquiere pechuga de pollo con piel y hueso, el peso bruto deberá calcularse sumando un 25 % adicional para garantizar la porción servida. Es importante aclarar que la pechuga congelada no se considera en el cálculo inicial, por lo que, si se compra en este estado, se deberá calcular la pérdida de peso tras la descongelación, asegurando siempre el gramaje establecido y el cumplimiento de las condiciones de calidad requeridas.

Verduras: Se han determinado rangos de pesos brutos para las verduras más utilizadas. No se incluyen derivados de quinua, ya que su consumo no es un hábito común en la región.

Frutas: En caso de que, por hábitos alimentarios de la región, la fruta no se ofrezca en jugo (máximo dos veces por semana), se deberá proporcionar una porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido. En todo caso, el componente de bebida debe ofrecerse durante el almuerzo, exceptuando el agua sola. Se permite la inclusión de limonada, con una frecuencia máxima de una vez por semana. Para garantizar el gramaje adecuado en el cálculo del peso neto, se deberá aplicar un incremento del 30 % sobre la parte no comestible de las frutas.

Sazonadores y misceláneos: Se deben emplear hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones, ya que realzan el sabor de los alimentos. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial ni condimentos o salsas ultrapasteurizadas.

MINUTA PATRÓN ELABORADA POR KLEYMAN STEVEN BAUTISTA TIBADUIZA - NUTRICIONISTA DIETISTA CON TARJETA PROFESIONAL No. 3006-COLUD

FIRMA

Esta minuta patrón es elaborada únicamente para el proceso, vigencia 2026 del Programa Hogar de Protección en el Municipio de Yopal, Casanare.